Coleção Culinaria

BOLOS INFANTIS

www.edminuano.com.br

MINUANO

Moranguinho

Aprenda as técnicas para trabalhar com * glacê real * glacê fluido * vitral * pasta americana * chantilly * papel-arroz * bico * transfer e muito mais

Doces Infantis
é uma publicação da

MINUANO

EDITORA MINUANO
RUA: CEL. MARIO DE AZEVEDO, 230
BAIRRO: LIMÃO / CEP: 02710-020 -
SÃO PAULO / SP
CX. POSTAL: 16.362 - CEP: 02516-970
SITE: www.edminuano.com.br
E-MAIL: minuano@edminuano.com.br
Tel.: (0XX11) 3966 6611

DIRETOR GERAL: Nilson Luiz Festa
nilson@edminuano.com.br
DIRETOR COMERCIAL: Joel C. Junior
diretor@edminuano.com.br
COORDENAÇÃO DE MARKETING:
Priscila Juliana Tedino
priscila@edminuano.com.br
GERENTE ADMINISTRATIVO:
Luis Eduardo S. Marcelino
luiz@edminuano.com.br
Alexandra Tashiro
Diane Bezerra
EDITORIAL: Bruna Ap. Camparotto e
Vera Lúcia P. Morais
PONTOS DE VENDAS: Marisa
Alexandre Costa, Ismael Bernardino
Seixas Jr, José Vicente Festa,
Luiz Carlos Ferreira
COORDENAÇÃO DE VENDAS:
Luciana de Oliveira
vendas@edminuano.com.br
Lolida Sbardelotto
Viviane Ferreira de Souza
APOIO: Alexandre Baccarini,
Francisnaw Lopes Salumino, José
Moura, Lourival da Silva Alvemeca,
Marcel Rosa Pereira, Ricardo Ribeiro
e Ronaldo Gomes da Silva
DEPÓSITO E LOGÍSTICA: Edinaldo
Salumino, Edmilson da Silva,
Erison Antero da Silva, José Mello,
José Paulo da Silva e
Magaciel Aranha Silva
WEB SITE: Alexandre Alves
ATENDIMENTO AO CLIENTE: Andreza
de Oliveira Pereira
Ellen Cristina, Marilene Elizabete
Graccia Pastor e Ricangela Gabriel
Tel.: (0XX11) 3966-5511
atendimento@edminuano.com.br

SERVIÇOS GERAIS:
Adenal Serafim Alves
Irma Zélia G. Carvalho

ESTÚDIO
Carsughiassociados
(0XX11) 5096 2235

IMPRESSÃO E ACABAMENTO:
Gráfica São Francisco

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO PARA
BANCAS DE TODO BRASIL:
Fernando Chinaglia Dist. Exclusiva S/A.
Rua Teodoro da Silva, 907 - Grajaú
CEP 20563-900 - Rio de Janeiro - RJ.
Tel.: (0xx11) 2195-3200
(0xx21) 2195 3200

OBSERVAÇÃO IMPORTANTE
O exhibir Carsughiassociados que criou, produziu e realizou este projeto tem inteira responsabilidade sobre a originalidade e autenticidade de seu conteúdo.

EDITORIAL

Querido leitor,

Comemorar a data do aniversário é sempre muito empolgante. Mas quando somos crianças, esse sentimento é multiplicado. Não é à toa que para os pais, há sempre a desculpa do "apenas um bolinho para festejar".

Tamanha tecnologia e investimento pesado no setor fizeram com que as boleiras se especializassem e desse vida a verdadeiras maravilhas. Tanto, que conseguem reproduzir com a maior fidelidade possível os personagens dos desenhos animados.

Se a data requer encanto, esperança e magia, nas páginas a seguir, munidas de inúmeras técnicas, como pasta americana, glacê real, glacê fluido, vitral, pastilhagem, modelagem, chantilly, papel-arroz, bico e transfer, as especialistas Silvia Branconaro e Simone Pereira, ensinarão como dar forma à uma série de atrações da telinha, que a criançada vai adorar.

Ao todo são 7 bolos, todos explicados passo a passo. Entre os recordes de audiência, você vai aprender a fazer a Hello kitty, o Homem-Aranha, a Barbie, os Carros, o Bob Esponja, a Moranguinho e as Princesas, composta pela Bela Adormecida, Branca de Neve, Cinderela e a Bela (do clássico a Bela e a Fera).

Esperamos que goste!

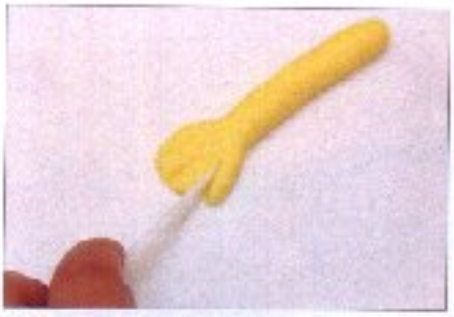
Mãos na massa e até a próxima!

Claudia Carsughi

25. Marque o meio com a estoca.

26. Em seguida, faça a sola.

27. Para os braços, modele dois rolinhos, com 5 cm cada. Achate uma das extremidades.



28. Com a estoca, marque os quatro dedos. Separe a massa e modele-os.

29. Para o braço do lado esquerdo, repita o procedimento, a partir de um rolinho com 10 cm. Fixe-os.

30. Desenhe e corte a língua com a pasta vermelha um tom acima da boca.

31. Faça rolinhos de pasta amarela, com 12 cm cada. Cole-os sob a calça, formando as pernas.

32. Fixe os sapatos.

33. Com boleadores de diferentes tamanhos, marque todo o corpo, pernas e braços do personagem.

34. Tinja o glacê real com o corante azul. Misture um pouco, sem misturar os tons.

35. Com o bico, trace ondas sobre o tabuleiro e na lateral do bolo, formando o acabamento.

36. Faça o acabamento sempre a partir da letra "C" e alternando as cores.

Dicas:
Ao revestir o bolo com a pasta, deixe sempre uma sobra, porque ela tende a retrair um pouco ao secar.

Esse tipo de bolo deve ser colocado sobre um bolo base.

Princesas

Você vai precisar:

Chantilly *Arnélia Cremy Mix Vigor*
Papel-arroz
Glacê real
Saco de confeitar
Bico de confeitar 3B, petê nº 2 e 101 S
Corante alimentício
Molde
Papel-manteiga
Geléia de brilho

Sugestões
Massa branca com nozes
Recheio de coco
com chocolate
Calda prática de coco

Cores empregadas
Azul
Amarelo
Rosa

Execução: Silvia Branconaro

. Alise o bolo com o chantilly.

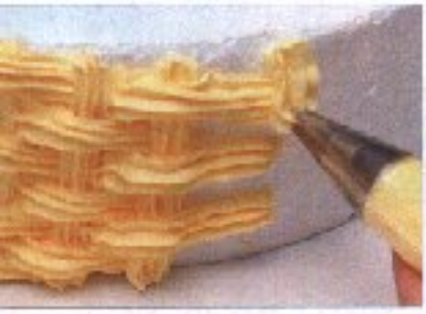
2. Com o bit aerógrafo e o corante alimentício azul, faça a parte superior do bolo no tom mais escuro, simulando o céu.

3. Abaixo da metade, suavize a coloração.

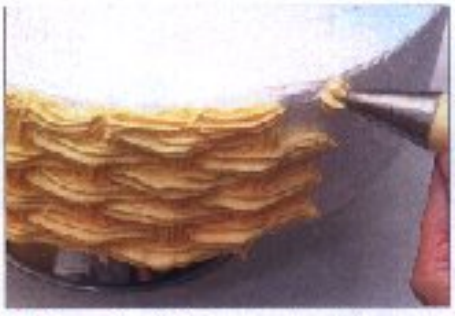
. Tinja o glacê real de amarelo. Coloque o saco de confeitar com o bico 3B.

5. Nas laterais, como acabamento, faça uma linha vertical.

6. Por cima e espaçadamente, trace outras três horizontais.



. Repita em toda a volta do bolo, formando uma cestaria.



8. Na quina do bolo, como acabamento, faça linhas horizontais.

9. Corte cuidadosamente o desenho da folha de papel-arroz.

0. Fixe-o sobre o chantilly, centralizando no bolo.

11. Tinja o glacê real com as cores dos vestidos das Princesas (Bela Adormecida, Branca de Neve, Cinderela e Bela).

12. Com o bico perlé nº 2 e o glacê real colorido, delimite a saia de uma das princesas e preencha-o com pontos perdidos.

13. Incorpore os pontos, até formar relevo.

14. Para esse ponto perdido, deixe o bico afastado da base.

15. Inicie sempre pelo contorno.

16. Repita o procedimento com todas as luas.

17. Para as miniflores, tinja o glacê com o tom azul. Com o bico 101, desenhe as pétalas.

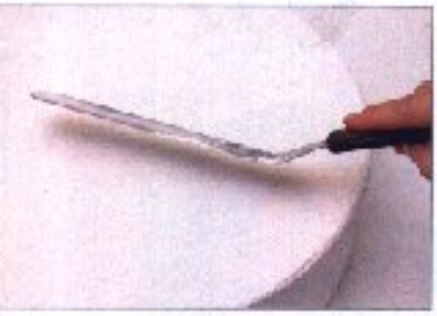
18. Faça 5 pétalas, lado a lado.

19. No meio, pingue uma gota de glacê amarelo, como miolo. Deixe secar de um dia para o outro.

20. Distribua algumas miniflores em toda a volta do bolo e sobre a pestana lateral.

Dica:
Cole o papel-arroz um pouco antes da entrega do bolo, assim como a cobertura com a geléia de brilho.

21. Sobre o papel-arroz e o céu, despeje um pouco de geléia de brilho.

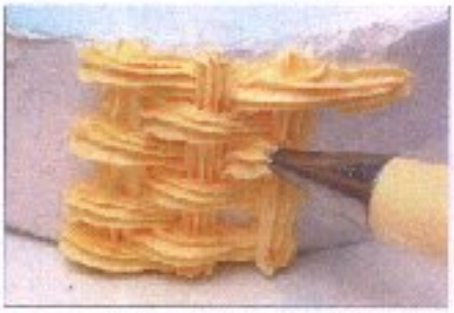


1. Alise o bolo com o chantilly.

2. Com o kit aerógrafo e o corante alimentício azul, faça a parte superior do bolo no tom mais escuro, simulando o céu.

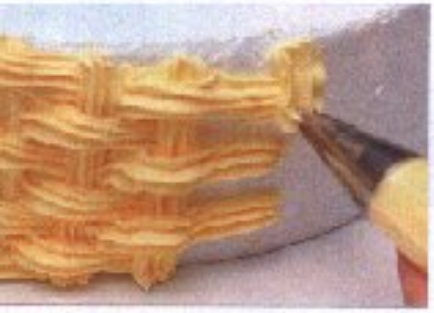
3. Abaixo da metade, suavize a coloração.

4. Tinja o glacê real de amarelo. Coloque no saco de confeitar com o bico 3B.

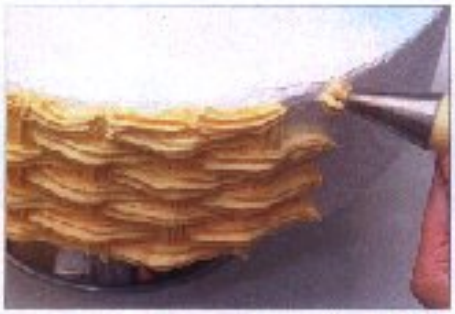


5. Nas laterais, como acabamento, faça uma linha vertical.

6. Por cima e espaçadamente, trace outras três horizontais.



7. Repita em toda a volta do bolo, formando uma costaria.



8. Na quina do bolo, como acabamento, faça linhas horizontais.

9. Corte cuidadosamente o desenho da folha de papel-arroz.

10. Fixe-o sobre o chantilly, centralizando-o no bolo.

11. Tinja o glacê real com as cores dos vestidos das Princesas (Bela Adormecida, Branca de Neve, Cinderela e Bela).

12. Com o bico perle nº 2 e o glacê real colorido, delimite a saia de uma das princesas e preencha-a com pontos perlados.

Carros

Você vai precisar:

Corante alimentício
Rolo de abrir massa
Molde
Massa de pastillagem
Pasta americana
Alisador de pasta
CMC
Pincel culinário
Carretilha
Saco de confeitar
Bico de confeitar nº 68 pitanga e nº 129 pitanga
Glacê real

Sugestões
Massa de chocolate
Recheio doce de leite com chocolate
Calda prática sabor toffe

Cores empregadas
Preto
Vermelho
Amarelo

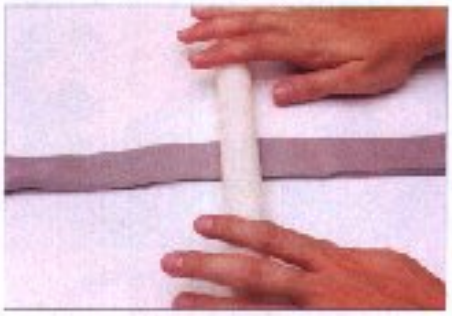
Execução: Silvia Branzonara

Modo de fazer

1. Abra a massa de pastilhagem. Tinja com um pouco de corante preto.

2. Misture bem, até obter a coloração cinza.

3. Faça um rolinho de massa e abra com o rolo.



4. Forme uma tira de 50 x 5 cm.

5. Enrole sobre uma base redonda e deixe secar.

6. Abra a pasta americana na cor natural.

7. Passe uma camada fina de glacê real sobre o bolo previamente recheado e forre com a pasta.

8. Alise bem, com o alisador de pasta.

9. Aperte as laterais do bolo com a carretilha, deixando uma sobra de 0,5 cm de borda.

10. Tinja a pasta americana com o corante alimentício preto.

11. Abra uma tira, com 3 mm de espessura.

12. Corte com o cortador de biscoitos quadrado de 4 cm.

13. Com o pincel culinário, passe CMC no verso de cada quadrado.

14. Fixe os na lateral do bolo, alternando as posições, para formar uma bandeira.

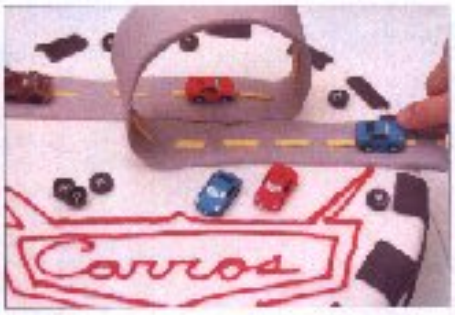
15. Tire xerox do logotipo e amplie no tamanho necessário. Sobreponha-a sobre o bolo e marque com a estilete.

16. Tinja o glacê real com o corante alimentício vermelho.

17. Com o bico perlê nº 3, contorne o logotipo.

18. Faça inclusive a parte interna.

19. Cole a pista depois de seca sobre o bolo, com o auxílio do CMC. Com o glacê amarelo, trace a faixa.



20. Sobre o bolo, distribua os carros de açúcar.

21. Fixe os pneus espalhadamente.

22. Na base, como acabamento, detalhe com carros e bandeirinhas.

Dicas:
Dentro do logotipo pode-se escrever o nome da criança.

Os carros, os pneus e as bandeiras de açúcar podem ser encontradas nas lojas do ramo.

Barbie

Você vai precisar:

Alisador de pasta
Pasta americana
Rolo de abrir massa
Molde
CMC
Corante alimentício
Pincel culinário
Extrusora com o bico travu
Cortador de miosótis
Bico de confeitar nº 101 S e perlê nº 2
Saco de confeitar
Glacê real
1 boneca Barbie

Sugestões
Recheio trufa de morango
Massa de chocolate
Calda básica

Cores empregadas
Rosa
Branco

Execução: Simone Pereira

Índice

Moranguinho	5
Bob Esponja	9
Princesas	13
Carros	16
Barbie	19
Homem-aranha	22
Hello Kitty	25
Cobertura do bolo	28
Receitas	29
Moldes	32

1. Tinja a pasta americana com o corante alimentício rosa.

2. Abra a massa com o rolo, deixando-a com 3 mm de espessura.

3. Alise bem com o alisador de massa.

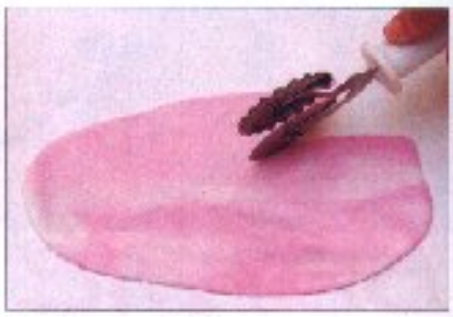
4. Corte o bolo e monte em camadas recheadas, até formar um cone. Reviste com a pasta.

5. Ajeite a pasta e corte os excessos com o lado franzido da carretilha.

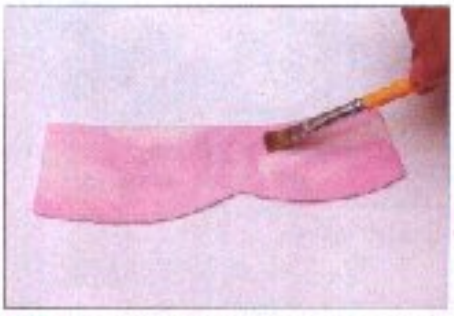
6. Alise a massa.

7. Abra um orifício na parte superior, suficiente para o encaixe do corpo. Reserve.

8. Tinja a pasta americana com o corante rosa. Mescle os tons, sem fundi-los.



9. Abra um retângulo e, com a carretilha, corte uma das extremidades em "V".



10. Com o pincel, passe CMC na pasta.

11. Retire as pernas da boneca e envolva o corpo com a pasta mesclada, formando o corpete do vestido. Corte os excessos. Deixe a emenda da pasta nas costas.

12. Encaixe a boneca no bolo.

13. Tire um cordão de pasta rosa da extrusora. Use o bico trevo.

14. Enrole, com o auxílio das mãos.

15. Passe o CMC na cintura da boneca.

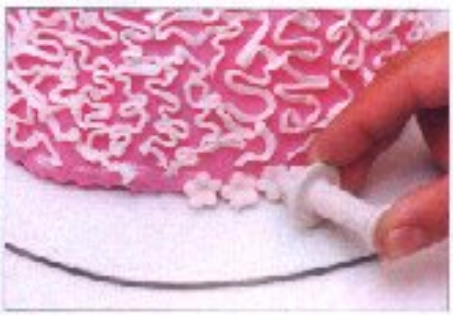
16. Cole o cordão, como acabamento.

17. Abra a massa rosa, corte com o cortador flores e aplique como brincos.

18. Repita no pescoço. Fixe-as lado a lado, até formar o colar de boneca.

19. Com o glacê real na cor natural e o bico 101 S, estrele a saia, sempre com movimentos de vaivém.

20. Repita em toda a saia do vestido.



21. Abra a pasta branca, corte as flores e aplique-as como acabamento na base e na barra do vestido.

22. Sobre o cabelo, passe um fio de glacê real na cor natural, usando o bico perlé. Sobreponha pequenas flores, formando uma tiara. Entre as flores da tiara, passe um fio de glacê rosa.

23. Detalhe as flores brancas com o miolo de glacê real rosa.

24. Repita com as flores rosa, usando o glacê real na cor natural.

Dicas:
O bolo pode ser montado em uma tigela de baldeleia.

Esse tipo de bolo deve ser feito e colocado sobre um bolo base.

Homem-aranha

Você vai precisar:

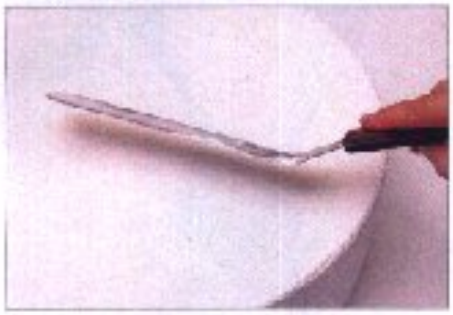
Espátula
Corante alimentício
Chantilly *Amélie Chanty Mix Vigor*
Colher das de sopa
Cobertura meio amarga Premium *Mavalério*
Saco de confeitar
Vinide
Faca
Papel manteiga
Bico de confeitar pitangas nºs 88 e 129
Celéla de brilho
Glacê real
Massa de leite em pó
Açúcar cristal colorido vermelho Mil Cores *Mavalério*

Sugestões
Massa pão de ló
Recheio mousse de brigadeiro
Calda prática de chocolate

Cores empregadas
Preto
Vermelho
Azul

Execução: Silvia Brancoran

Modo de fazer



1. Cubra o bolo, previamente recheado, com o chantilly.

2. Coloque o corante preto diluído e pinte o chantilly do bolo com o auxílio do aerógrafo.

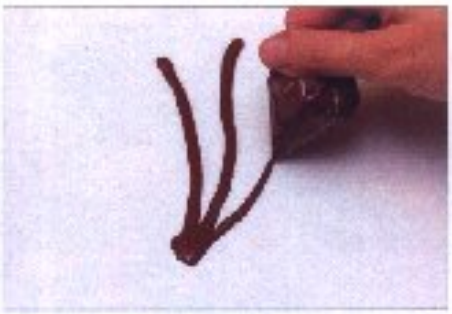
3. Passe o chantilly sobre o bolo inglês previamente recheado.

4. Disponha-o em pé sobre o bolo redondo, para formar o prédio. Marque as janelas com o cortador de biscoitos quadrados.

5. Em toda a volta do bolo redondo, bata o chantilly com as "costas" do colher. Resista na parte superior do prédio.

6. Com a espátula, evidencie o crespo do chantilly.

7. Pinte as laterais e o prédio com o aerógrafo e o corante preto diluído. Deixe o tom degradê. Reserve.



8. Derreta a cobertura meio amarga e coloque no saco de confeitar. Corte a ponta fina. Sobre o papel-manteiga, desenhe a teia de aranha. Deixe secar.

9. Sobre o papel manteiga, estilize várias aranhas a partir de uma bolinha para o corpo e fios nas laterais para simular as pernas. Finalize com uma bolinha para a cabeça.

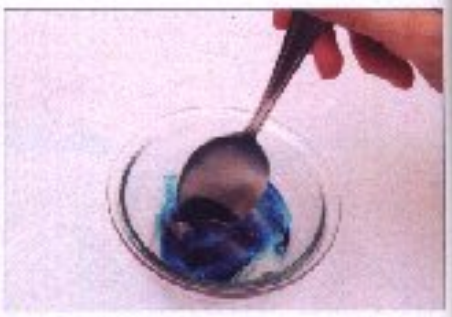
10. Contorne o desenho do personagem com o chocolate derretido.

11. Faça primeiro o contorno e depois os detalhes. Lembre-se que o desenho deve estar na posição invertida à que será colocado no bolo. Deixe secar.

12. Disponha o Homem-Aranha sobre o bolo. O contorno de chocolate deve ficar em contato com o chantilly.

13. Retire o papel-manteiga com cuidado.

14. Cole uma das telas sobre o prédio.



15. Tinja duas porções de geléia de brilho com os corantes alimentícios vermelho e azul.

16. Pinte o corpo do personagem com a geléia de brilho vermelha.

17. Próxima à mão do personagem e apoiando-se no prédio, disponha a outra tela.

18. Em seguida, preencha as botas com a geléia azul.

19. Distribua algumas aranhas em todo o bolo e sobre o prédio.

20. Evidencie as janelas, contornando-as com o glacê real e o bico perlé fino.

Dicas:
Faça o bolo na fôrma de bolo inglês, recheie e sobreponha em pé ao redondo.

Para servir, retire o prédio sobre o bolo redondo, corte e fatie.

Hello kitty

Você vai precisar:

Alisador de pasta
Pasta americana
Rolo de abrir massa
Molde
Alfinete
Glace real
Chocolate fracionado meio amargo
Saco de confeiter
Bico de confeiter nº 74
Corante alimentício

Sugestões
Recheio creme de chocolate
Massa branca
Calda básica

Cores empregadas
Azul
Laranja
Amarelo

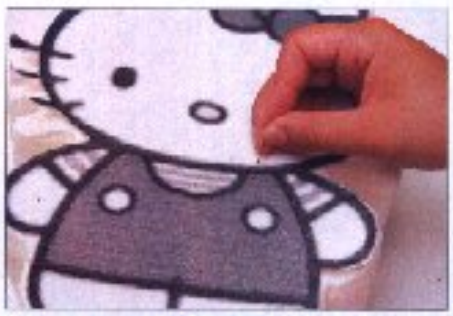
Execução: Simone Pereira

Modo de fazer

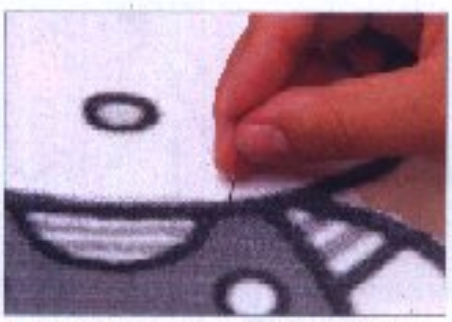
1. Abra a pasta americana na cor natural, com 2 mm. Revista, conforme passo básico (página 28), o bolo previamente recheado e recortado. Alise bem com o alisador e reserve.

2. Para o glacê fluido, misture o glacê real com água, sempre aos poucos.

3. Adicione até obter o ponto fluido médio.



4. Disponha o desenho sobre a pasta. Prenda com alfinetes.

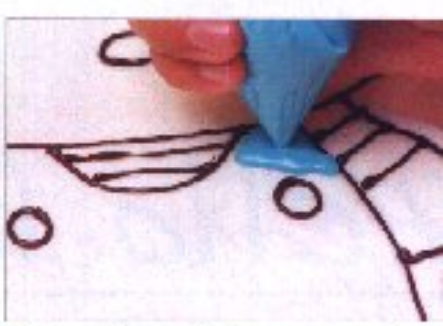


5. Fure, formando todo o contorno do desenho.

6. Derreta o chocolate fracionado meio amargo. Coloque no saco de confeitar, corte a bico fino e contorne a personagem, seguindo o contorno feito com o alfinete. Deixe secar.

7. Preencha os olhos e os bigodes com o chocolate.

8. Tinja o glacê fluido, usando os corantes nos tons azul, amarelo e laranja.



9. Preencha o vestido com o tom azul.

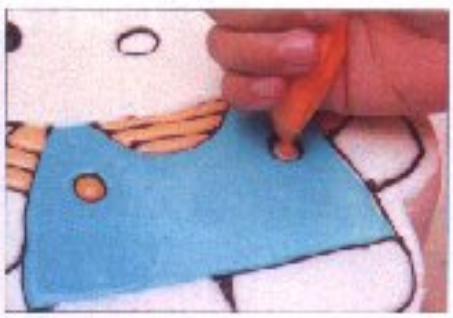
10. O glacê fluido não deve atingir o contorno de chocolate. Deixe uma margem de 0,3 mm.

11. Com o fluido laranja em dois tons, preencha a camisa da gatinha.

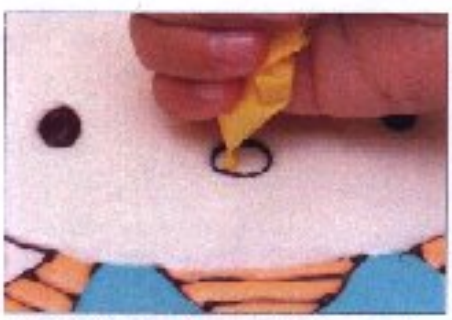
12. Repita com o laço. Preencha a parte interna com um tom mais escuro.

13. Com o fluido na cor natural, pinte as pernas e os braços.

14. Repita, preenchendo a cara da gatinha.



15. Colora botão com o tom mais escuro de laranja.



16. Pinte o nariz com o fluido amarelo.

17. Como acabamento, passe novamente o contorno de chocolate em toda a figura.

18. Bata o glacê real em ponto de pico firme. Acrescente o corante no tom desejado (nesse caso, azul)

19. Pingue gotas aos poucos e opte sempre pelo tom pastel.

20. Para o acabamento na lateral do bolo, coloque o glacê colorido no saco de confeitar com o bico 74. A cerca de 1 cm da quina do bolo, faça um caracol, suba o glace, desça e faça outro caracol. Repita o procedimento em toda a volta do bolo.

21. Acima e junto à quina, preencha com o movimento de ziguezague.

22. Complete toda a lateral do bolo, finalizando-o.

Dica:
Para saber como é o ponto fluido médio, pingue uma gota sobre um prato e, em seguida e por cima, pingue outra. Conte até 10 e as gotas têm que se fundir.

Cobertura do bolo

1. Para ter o tamanho necessário de pasta suficiente para cobrir o bolo, meça o diâmetro do bolo.

2. Em seguida, some com duas vezes o tamanho obtido na altura.

3. Polvilhe, peneirando, o açúcar impalpável sobre uma mesa limpa e seca.

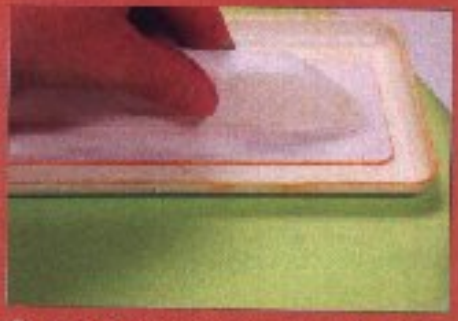
4. Abra a pasta, de acordo com a medida obtida na soma do diâmetro com a altura, sempre com o rolo do meio para fora, deixando-a com a espessura de 3 a 5 mm.

5. Enrole a pasta no rolo cuidadosamente. Caso haja necessidade, polvilhe um pouco de açúcar impalpável.

6. Faça o bolo, regue com a calda e recheie.

7. Cubra o bolo com uma camada fina de doce de leite. Espalhe bem. O doce serve apenas para dar aderência à pasta.

8. Cubra o bolo com a pasta.



9. Alise a pasta cuidadosamente. Use o rolo ou uma desempenadeira culinária.

10. Aperte bem as quinas e as laterais do bolo.

11. Corte os excessos de pasta, deixando-a com 1 cm de sobra. A massa tende a retrair um pouco. Após secar completamente, aperte possíveis rachaduras.

Dicas: Polvilhe açúcar na mesa apenas se a pasta estiver colante.

Sobre o bolo, para a adesão da pasta, pode-se substituir o doce de leite por geléia, glacê, etc.

Receitas

Receitas Simone Pereira

Calda básica para umedecer bolos

Ingredientes

500 ml de água
1 xícara (chá) de açúcar
2 cravos
1 rama (pequena) canela
1/2 maçã com casca

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo e deixe ferver por 7 minutos. Desligue, peneire a calda e utilize frio.

Dica: Esta calda pode ser armazenada em recipiente de vidro na geladeira, por até uma semana.

Massa branca

Ingredientes

7 ovos grandes
1 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
1/2 xícara (chá) de água fervente
2 colheres (sopa) de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo

Bata as claras em neve e adicione o açúcar. Junte as gemas uma a uma e deixe bater por aproximadamente 10 a 12 minutos. Diminua para a velocidade mínima e adicione os demais ingredientes, intercalando a farinha de trigo e a mistura de água fervente com óleo. Por último, acrescente o fermento. Despeje em fôrma untada somente no fundo e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC, por 25 minutos aproximadamente.

Massa de chocolate

Ingredientes

7 ovos grandes
1 1/2 xícara (chá) de açúcar refinado
1 xícara (chá) chocolate em pó
2 xícaras (chá) de farinha de trigo peneirada
1/2 xícara (chá) de água fervente
1/4 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de fermento em pó

Preparo

Bata o açúcar com os ovos em velocidade alta por 10 a 12 minutos. Misture o chocolate em pó com a farinha de trigo e a água com o óleo e adicione delicadamente na batedeira, alternando os ingredientes. Por último, acrescente o fermento. Despeje em fôrma untada somente no fundo e leve ao forno pré-aquecido a 180ºC, por 20 minutos aproximadamente.

Creme de Chocolate

Ingredientes

1 lata de leite condensado
1/2 lata de leite comum
1 lata de creme de leite
3 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 colher (sopa) de margarina
150 g de chocolate ao leite

Preparo

Em uma panela, misture todos os ingredientes, exceto o chocolate ao leite. Leve ao fogo, mexendo até ficar consistente. Desligue e acrescente o chocolate ao leite picado. Mexa até incorporá-lo ao creme. Utilize depois de frio.

Doce de leite com ameixa e coco

Ingredientes

2 latas de leite condensado cozidas por 10 minutos na panela de pressão
2 gemas passadas na peneira
1 colher (sobremesa) de margarina
100 g de ameixas pretas sem caroço e picadas
100 g de coco ralado seco
150 ml de creme de leite (opcional)

Preparo

Em uma panela, misture bem o leite condensado cozido, as gemas e a margarina. Leve ao fogo por 5 minutos, mexendo sempre. Em seguida, acrescente as ameixas e o coco ralado e deixe apurar por mais 2 minutos no fogo baixo. Desligue e deixe esfriar. Para um recheio mais suave, adicione o creme de leite.

Trufa de morango

Ingredientes

600 g de chocolate branco
1 lata de creme de leite sem soro
1 colher (sopa) de pó para sorvete sabor morango
1 xícara (chá) de chantilly

Preparo

Derreta o chocolate e misture o creme de leite. Mexa até ficar cremoso. Adicione o pó para sorvete e, por último, o chantilly batido.

Pasta Americana

Ingredientes

1/2 xícara (chá) de água

Moranguinho

Você vai precisar:

Corante alimentício
Cobertura meio amarga Premium *Mavalério*
Molde
Saco de confeitar
Bico de confeitar nº 6B pitanga e nº 129 pitanga
Chantilly *Amélia Chanty Mix Vigor*
Papel-manteiga
Faca
Geléia de brilho
Glacê real
Massa de leite em pó
Açúcar cristal colorido vermelho Mil Cores *Maralério*

Sugestões
Massa pão-de-ló
Recheio de morango
Calda prática de morango

Cores empregadas
Pele ou salmão
Vermelho
Laranja
Amarelo
Rosa
Pink
Marrom
Verde
Azul

Execução: Silvia Brancanero

Receitas

1 1/2 colher (sopa) de gelatina em pó sem sabor
1 1/2 colher (sopa) de glucose
1 colher (sopa) de gordura vegetal
1 colher (café) de aroma de sua preferência
Açúcar impalpável (aproximadamente 1,5 kg)

Preparo

Hidrate a gelatina na água e leve-a ao fogo em banho-maria. Depois de dissolvida, acrescente a glucose também para cerretar e, por último, a gordura vegetal. Mexa até homogeneizar todos os ingredientes e junte o aroma. Na superfície onde irá trabalhar, coloque metade do açúcar. Abra uma cova no meio, despeje a mistura da panela e vá incorporando açúcar até que não grude mais nas mãos. Trabalhe a massa até ficar elástica. Embale em saco plástico e deixe descansar no mínimo por 30 minutos antes de utilizar.

Dica: Existem pastas industrializadas.

Creme amanteigado

Ingredientes

250 g de margarina para uso culinário
1/2 lata de leite condensado

Preparo

Bata os ingredientes na batedeira, até obter um creme. Passe sobre o bolo e disponha a pasta.

Dicas: Para dar aderência de pasta ao bolo, pode-se usar geléia de brilho, doce de leite ou uma geléia fina que combine com o sabor do bolo.

O creme amanteigado também pode ser substituído por farelo de bolo misturado com um pouco do recheio e um pouco de calda. Misture até obter uma pasta e utilize.

Glacê Real

Para não utilizar claras crues na receita, o aconselhável é comprar o glacê industrializado, encontrado nas lojas do ramo e disponível de vários fabricantes.

Receitas Silvia Brancopam

Massa branca com nozes

Ingredientes

3 ovos inteiros
1/2 xícara (chá) de açúcar
1 colher (sopa) de essência de nozes
1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1/2 xícara (chá) de nozes moídas

Preparo

Bata os ovos, o açúcar e a essência, até obter uma mistura fofa. Adicione a farinha aos poucos, sempre batendo, até incorporá-la bem e ficar leve. Junte as nozes e misture. Desligue a batedeira e adicione o fermento, misturando delicadamente. Asse em fôrma untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo, no forno médio por aproximadamente 30 minutos. Quando assada, deixe esfriar, desenforme, regue, recheie e decore.

Pão-de-ló

Ingredientes

8 claras
6 gemas
8 colheres (sopa) de açúcar
8 colheres (sopa) de farinha de trigo
1 colher (sopa) de fermento em pó
1 colher (sopa) de essência de baunilha

Preparo

Bata na batedeira as claras em neve. Acrescente as gemas e bata bem. Adicione o açúcar, aos poucos continuando a bater. Junte a essência. Desligue a batedeira, despeje a massa em vasilha espaçosa e acrescente a farinha de trigo, misturando delicadamente. Por último, coloque o fermento em pó. Despeje na assadeira untada com margarina e polvilhada com farinha de trigo. Asse em forno médio para fraco por 30 a 40 minutos.

Dica: Para essa receita, não pré aquecer o forno.

Massa de chocolate

Ingredientes

7 ovos
1/2 xícara (chá) de óleo
2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
3 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de água quente
6 colheres (sopa) de chocolate em pó (32% cacau) *Mavalério*
2 colheres (sopa) de fermento em pó

Preparo

Bata os ovos com o óleo e o açúcar, até ficar volumoso. Junte a farinha aos poucos, batendo sempre, e alternando com o chocolate dissolvido na água quente. Bata até ficar leve. Desligue a batedeira e junte o fermento em pó, incorporando-o delicadamente. Asse em fôrma untada com margarina e polvilhada com farinha, no forno médio, por 30 a 40 minutos.

Receitas

Calda prática

Ingredientes

250 ml de água
1 colher (sopa) de essência de morango

Preparo

Misture todos os ingredientes e recheie o bolo.

Dica: Não é necessário colocar açúcar.

Recheio morango

Ingredientes

500 g de cobertura branca Premium *Mavalério*
200 ml de creme de leite
2 colheres (sopa) de pó para sorvete sabor morango
2 xícaras (chá) de chantimix batido *Amélia (Vigor)*
1 caixa de morangos

Preparo

Derreta a cobertura. Adicione os ingredientes, misture e reserve. Bata o chantilly em ponto firme e acrescente ao primeiro creme. Regue o bolo, recheie e cubra com morangos picados.

Recheio musse de brigadeiro

Ingredientes

1 lata de leite condensado
3 colheres (sopa) de chocolate em pó (32% cacau) *Mavalério*
1 colher (sopa) de margarina
2 xícaras (chá) de chantimix batido *Amélia (Vigor)*
1 xícara de granulado macio Mil Cores *Mavalério*

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo baixo, mexendo até desgrudar da panela. O ponto meio mole. Deixe esfriar. Bata o chantilly em ponto firme. Misture ao brigadeiro e acrescente o granulado. Recheie o bolo.

Dica: Pode-se usar brigadeiro pronto de lata.

Recheio de coco com chocolate

Ingredientes

500 g de cobertura branca Premium *Mavalério*
200 ml de creme de leite
2 colheres (sopa) de pó para sorvete sabor chocolate branco
1 xícara (chá) de coco ralado seco
2 xícaras (chá) de chantimix batido *Amélia (Vigor)*

Preparo

Derreta a cobertura. Adicione os ingredientes, misture e reserve. Bata o chantilly em ponto firme e acrescente ao primeiro creme. Regue o bolo e recheie.

Recheio doce de leite com chocolate

Ingredientes

1 kg de doce de leite pronto
2 xícaras (chá) de cacau em pó *Mavalério*
2 xícaras (chá) de chantimix batido *Amélia (Vigor)*

Preparo

Misture o doce de leite com o cacau. Coloque na batedeira e junte o chantilly gelado. Bata bem. Regue o bolo e recheie.

Caldas

Para o bolo com o tema Carros, substituir a essência de morangos por sabor toffe.

Para o bolo com o tema Princesas, substituir a essência de morangos por sabor coco.

Para o bolo com o tema Homem-Aranha, substituir a essência de morangos por sabor chocolate.

Massa de leite em pó

Ingredientes

2 xícaras de leite em pó
1 xícaras de açúcar de confeiteiro
1/2 vidro pequeno de leite de coco aproximadamente

Preparo

Misture os ingredientes secos. Aos poucos, adicione o leite de coco até dar um ponto firme na massa. Modele.

Dica: Pode-se colorir a massa na cor desejada. Pingue gotas de corante alimentícios gel.

Brigadeiro de morango

Ingredientes

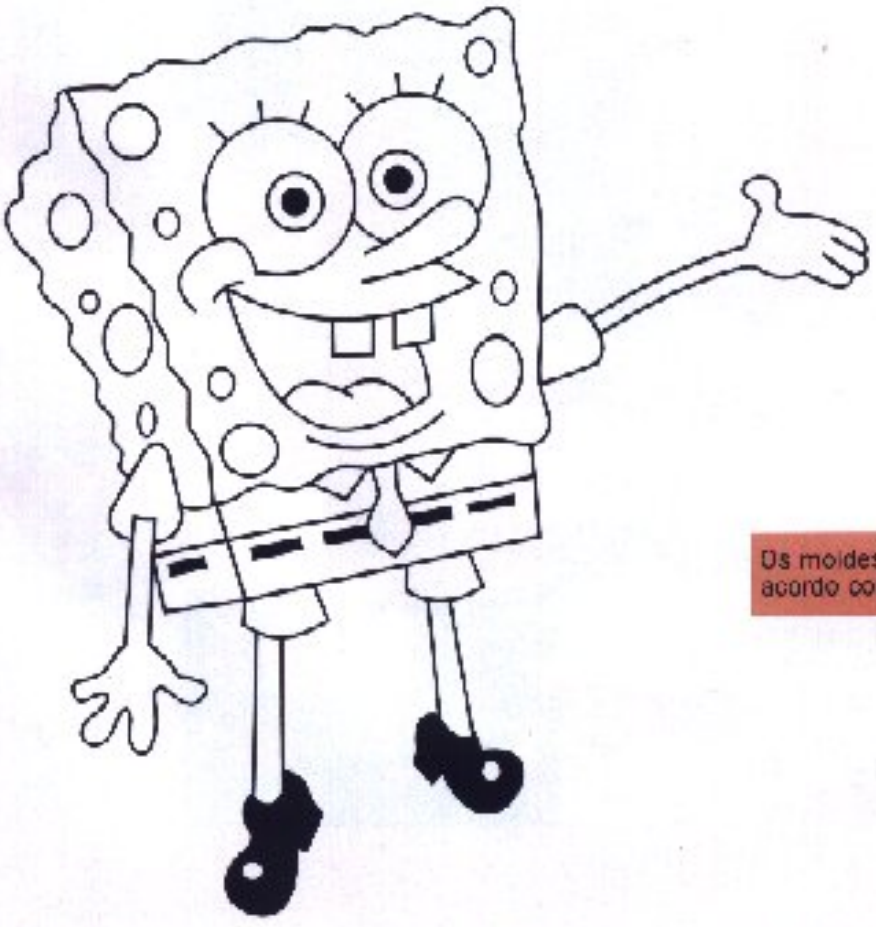
2 colheres (sopa) de "achocolatado" sabor morango
1 colher (sopa) de manteiga
1 lata de leite condensado

Preparo

Leve ao fogo todos os ingredientes. Mexa até a mistura começar a soltar do fundo da panela. Deixe esfriar e use frio.

Moldes

Moldes



Os moldes podem ser ampliados de acordo com a necessidade.

Edição com fotos detalhadas

PASSO A PASSO

Sugestões imperdíveis para dar vida aos personagens da telinha

Inúmeras idéias e técnicas para você se profissionalizar!

Modo de fazer

1. Bata o chantilly até obter o ponto firme.

2. Escolha o desenho desejado e mande ampliar. Recorte, deixando apenas o rosto do personagem.

3. Sobre o bolo previamente banhado com a calda e recheado, passe uma camada de 1 cm de chantilly.

4. Disponha o desenho sobre o chantilly.

5. Recorte todo o volta, usando a faca.

6. Retire o desenho com cuidado.

7. Alise novamente o bolo com o chantilly, inclusive as laterais.

8. Passe o mesmo desenho para o papel vegetal ou papel-manteiga.

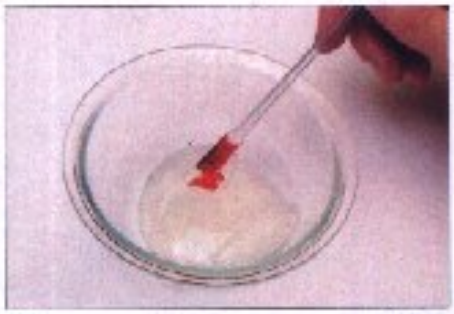
9. Derreta a cobertura meio amarga e coloque no saco de confeitar. Contorne o desenho sempre na posição contrária que será aplicada no bolo.

10. Todos os pontos devem estar ligados uns aos outros. Detalhes pequenos não devem ser contornados. Deixe secar até a folha ficar transparente.

11. Disponha o contorno sobre o bolo, deixando a parte com chocolate sobre o chantilly.

12. Retire o papel-manteiga com cuidado.

13. Ainda com o chocolate derretido, detalhe os morangos, os olhos e as pintas da personagem.



14. Para a pintura, misture a geléia de brilho com gotas de corante cor de pele ou salmão.

15. Pinte o rosto da moranguinho.

16. Receita e procedimento de pintura para os morangos e a fita do chapéu. Use a geléia de brilho e o corante vermelho.

17. Detalhe as asas do passarinho com a geléia amarela e o corpo com a laranja.

18. Com o tom marrom com um pitada de laranja (ou o salmão na coloração mais escura), preencha o cabelo da Moranguinho.

19. Faça o laço pink e o chapéu rosa.

20. Preencha a sépala do morango grande do chapéu com o verde e, o céu acima do pássaro, de azul claro.

21. Para o acabamento lateral do bolo, coloque o bico pitanga no saco de confeitar. Nas laterais opostas e internas do anel, despeje o corante pink.

22. Por cima, disponha o chantilly batido em ponto firme.

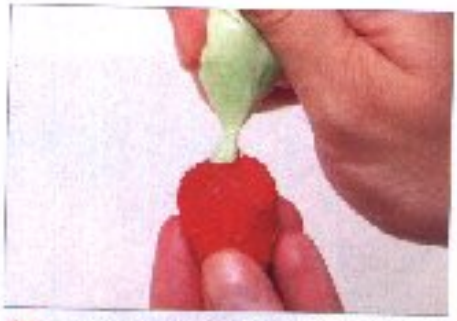
23. Com movimento de vaivém, partindo da base do bolo, faça o acabamento em toda a volta.

24. Tinja o glacé real com o corante verde.

25. Faça as sépalas dos morangos do chapéu.

26. Modele a massa de leite em pó (ver receita página 31) em formato de coxinha.

27. Passe no açúcar cristal.



28. Com o glacê real, faça a sépala dos morangos.

29. Desenhe a partir de três morinhos.

30. Disponha os morangos em toda a volta do bolo.

31. Para o acabamento junto ao chocolate do contorno e do chantilly da volta, faça minipitangas. Use o bico nº 129.

32. Como acabamento, com o chocolate reforce as pintas e o contorno da boca da personagem.

Dica:
A massa de leite em pó para modelar os morangos pode ser substituída por brigadeiro sabor morango (pág. 31).

Bob Esponja

Você vai precisar:

Alisador de pasta
Pasta americana
Rolo de abrir massa
CMC
Molde
Estecа
Boleador
Corante alimentício
Saco de confeitar
Glacê real
Bico de confeitar nº 2D

Sugestões
Recheio doce de leite com amêndoa e coco
Massa chocolate
Calda básica

Cores empregadas
Amarelo
Marrom
Preto
Vermelho
Azul

Execução: Simone Pereira

Modo de fazer

1. Abra a pasta americana e tinja com o corante amarelo. Misture bem.

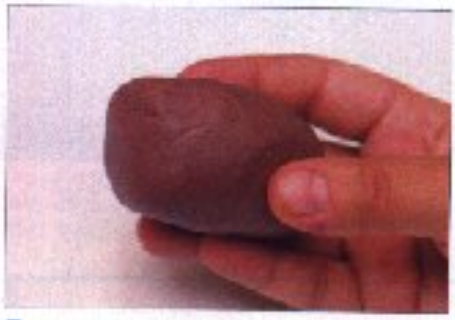
2. Sove a massa até obter a coloração uniforme.

3. Sobre uma superfície polvilhada com açúcar impalpável, abra a massa, deixando-a com 3 mm. Use o rolo.

4. Cubra o bolo com o doce de leite, geléia ou creme amanteigado e forre com a pasta. Faça apenas a parte superior, para formar a cabeça. Deixe 3 cm da borda inferior, para compor o corpo. Corte os excessos de massa com a carretilha, deixando uma borda de 0,5 cm.

5. Disponha o desenho sobre o bolo. Com a esteca, marque os detalhes do personagem, contornando-o.

6. Retire o desenho. Corte uma tira de massa branca, com 2 cm de largura. Cole abaixo da massa amarela, para simular a camisa do personagem.



7. Tinja a pasta de marrom.

8. Abra uma tira com 3 cm e forre a parte inferior, formando a calça do Bob Esponja.

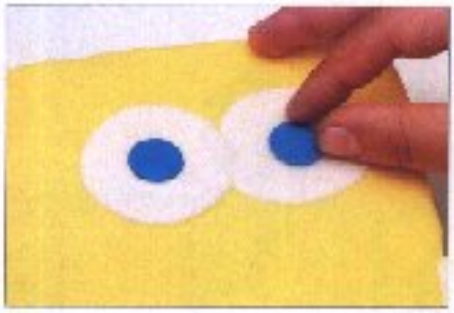
9. Abra a pasta americana na cor natural. Sobreponha o desenho e corte os olhos.

10. Fixe-os com o CMC.

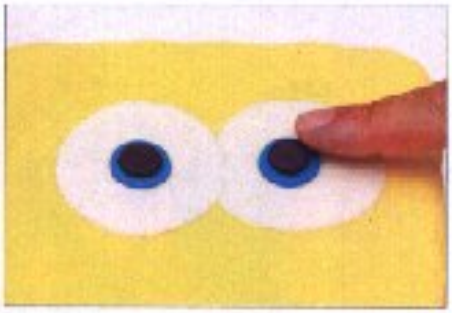
11. Revista a manga da camisa direita com uma tira de pasta na cor natural. Para a outra, modele uma coxinha com 2,5 cm.

12. Fure a base mais larga com a esteca.

13. Fixe-o na lateral esquerda.



14. Para as pupilas, tinja a pasta de azul. Corte dois círculos com 2 cm cada e cole-os.



15. Para a menina dos olhos, corte duas bolinhas de pasta preta menores. Sobreponha-as.

16. Para os cílios, coloque a pasta preta na extrusora com o bico fita. Ire um cordão.

17. Corte seis pedaços, com 1 cm cada. Fixe-os, com o auxílio do CMC.

18. Repita o procedimento para o cinto. Cole as tiras, deixando um espaço entre elas.

19. Sobre a camisa, role dois rolinhos finos de massa preta em forma de "V", para simular a gola. Entre eles, com a massa vermelha, cole a gravata.

20. Para o nariz, com a pasta amarela, faça um rolinho de 3,5 cm. Dê uma leve entortada e fixe-o sobre o olho direito.

21. Abra a pasta vermelha, passe o molde por cima e corte a boca com a carretilha.

22. Fixe a abaixo dos olhos, usando o CMC.

23. Por cima, role dois quadrados de pasta na cor natural, com 1,5 cm cada, para simular os dentes.

24. Para os sapatos, modele dois rolinhos, com 3 cm cada. Fure uma das extremidades, com o boleador, para o encaixe das pernas.